КИТАЙСКІЙ ЧАЙ.

(ПОДРОБНОЕ О НЕМЪ ОПИСАНІЕ.)

СЪ ПРИСОВОКУПЛЕНІЕМЪ СТАТЕЙ:

О КОФЕ, ШОКОЛАДѢ И САХАРѢ.

СЪ ПОЛИТИПАЖНЫМИ РИСУНКАМИ.

Составилъ Н. Ржановъ.

КИТАЙСКІЙ ЧАЙ.

ПОДРОБНОЕ ОПИСАНІЕ:

ЕГО ОТКРЫТІЯ, ПРОИЗРАСТЕНІЯ, РАЗВЕДЕНІЯ, СОБИРАНІЯ И ПРИГОТОВЛЕНІЯ ЛИСТЬЕВЪ, ПРОИЗВОДСТВА ТОРГОВЛИ, УПОТРЕБЛЕНІЯ НАПИТКА ЧАЮ, СВОЙСТВЪ ЕГО, ДѢЙСТВІЙ НА ОРГАНИЗМЪ, ЭТИКЕТА И ПОЛИТИЧЕСКАГО ЗНАЧЕНІЯ;

съ присовокупленіемъ статей:

о КОФЕ, ШОКОЛАДѢ и САХАРѢ,

СЪ КРАТКИМЪ ОПИСАНІЕМЪ ДОБЫВАНІЯ СЕГО ПОСЛѢДНЯГО, ИЗЪ СВЕКЛОВИЦЫ, ДОМАШНИМИ ПРОСТЫМИ СРЕДСТВАМИ.

Съ политипажными рисунками:

Китайцевъ, *оригинально изображенныхъ, и растеній:*
ЧАЮ, КОФЕ, КАКАО И САХАРНАГО ТРОСТНИКА.

Составилъ И. Ржановъ.

МОСКВА.
ВЪ ТИПОГРАФІИ В. ГОТЬЕ.
1856

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ

съ тѣмъ, чтобы по отпечатаніи представлено было въ Цензурный Комитетъ узаконенное число экземпляровъ. Москва, Сентября 18 дня 1856 года.

Цензоръ Н. Гиляровъ-Платоновъ.

Оригиналъ составляетъ собственность Е. Р—й.

ПОСВЯЩАЕТСЯ ЛЮБИТЕЛЯМЪ

КИТАЙСКАГО ЧАЮ.

Кто въ дорогѣ не бывалъ, кто не пилъ чаю на воинскомъ бивакѣ, тотъ не знаетъ всей очаровательности этого безцѣннаго напитка. Но сколько доставляетъ удовольствій, въ каждомъ семействѣ, этотъ цѣлебный и благодѣтельный чайный напитокъ? Напомнить ли время, когда являлся самоваръ и возбуждалъ вашъ аппетитъ къ чаю, ароматъ котораго, разлетаясь вмѣстѣ съ паромъ кипятка, нѣжилъ ваше обоняніе? А напомнить ли еще какой нибудь усладительный вечеръ, когда чай разливался прелестной ручкой и чашку сопровождалъ привѣтливый взоръ хозяйки семейнаго круга?

Съ наступленіемъ дня напитокъ чаю являетъ первое, единственное, освѣжающее средство.

Какъ не благословить странъ Небесной Имперіи, гдѣ произрастаетъ такое сокровище!

Не одна привычка къ напитку душистому и согрѣвающему сдѣлала чай обладателемъ милліоновъ его потребителей: кромѣ этого наука открыла въ составныхъ его частяхъ особое свойство, имѣющее по химическому разложенію бли-

яніе на организмъ. Но всѣ ли, кто пьетъ чай, знаютъ подробности о такомъ безцѣнномъ Китайскомъ снадобьѣ?

Руководствуясь источниками изъ разныхъ сочиненій и путешествій, я собралъ о *чаѣ* и о произрастеніи его всѣ необходимыя свѣдѣнія, изъ которыхъ, для общей извѣстности употребляющимъ чайный напитокъ, составилъ, по возможности, подробное описаніе, предлагаемое любителямъ чаю, присовокупляя здѣсь же статьи: о *кофе, шоколадѣ* и *сахарѣ*, съ краткимъ описаніемъ произрастенія сахарнаго тростника, сахарнаго сорго и свекловицы, объяснивъ простой домашній способъ добывать, изъ сей послѣдней, сахаръ.

Въ недостаткахъ моего ничтожнаго труда прошу снисхожденія читателей, отъ которыхъ я вполнѣ буду себя считать награжденнымъ, если они найдутъ въ описаніи что-либо полезное.

П. Р.

МОСКВА.
5 Сентября 1856 года.

КИТАЙСКІЙ ЧАЙ.

I.

Ботаническіе признаки чайнаго растенія и происхожденіе названія: *чай*.

Наука, въ Ботаническомъ изслѣдованіи, описываетъ, что *чайное* растеніе есть родъ деревъ или кустарниковъ, всегда зеленѣющихъ; *листья* имѣетъ зубчатые, кожистые, перемежные; *цвѣты* бѣлые, иногда розовые или алые. *Чашечка* о 5 или 7 листочкахъ; *лепестковъ* бываетъ 5, 6 и 9, часто сросшихся при основаніи; *тычинки*, часто приросшія къ основанію лепестковъ. *Плодъ* деревца—коробочка трехъ-гнѣздная, съ сѣменами въ каждомъ гнѣздышкѣ.

Чай.

Ботаники приписываютъ чайному дерезцу особенно два вида: *черный* и *зеленый*. Но всѣ различные виды чаю, встрѣчаемые въ торговлѣ, зависятъ отъ способа приготовленія чайныхъ листьевъ Китайцами.

Чайное деревцо Китайцы называютъ: *тша, ча*; листья *ча—ль*; Японцы: *тсяйя*; Монголы: *чай*. Это названіе перешло и къ намъ въ Россію; Европейцы присвоили наименованіе чаю: *тэ*.

II.

Открытіе чайнаго деревца въ Китаѣ и миѳическое о немъ преданіе.

Достовѣрныхъ свѣдѣній, гдѣ чайное деревцо первоначально открыто, въ Китаѣ или въ Японіи, не извѣстно и вопросъ этотъ не рѣшенъ; между тѣмъ Клапротъ старается доказать, что въ Китаѣ началось употребленіе чаю во время династіи Тзинъ, т. е. между 265-мъ и 419-мъ годами по Р. Хр.; но цѣлебнымъ напиткомъ онъ сдѣлался около 600 года, когда какой-то императоръ, изъ династіи Сѣй, вылѣчился отъ головной боли настоемъ изъ листьевъ *минга* или *тга*, который пилъ онъ по совѣту одного буддійскаго жреца.

Описывая Японію Нѣмецъ Кемпферъ разсказываетъ, между прочимъ, слѣдующее *миѳическое* преданіе, которое почерпнуто имъ, о божественномъ происхожденіи чаю, изъ Японскихъ писателей: будто бы святой Дарма, царь Индусскій, въ 519 году, путешествуя въ Китай, для распространенія истинной религіи между тамошнимъ

грубымъ народомъ, чтобы достигнуть своей цѣли, въ воздержаніи, обузданіи страстей и самоотверженіи, отказался отъ всѣхъ пріятностей жизни: онъ день и ночь проводилъ въ созерцаніи Бога и Его творенія, въ молитвѣ и даже отказался отъ сна. Наконецъ Дарма, изнемогши отъ великихъ трудовъ, заснулъ; пробудясь, въ испугѣ, онъ негодовалъ на то, что нарушилъ свой обѣтъ и въ боязни, снова пасть, подвергъ себя наказанію: отрѣзалъ свои вѣки и бросилъ ихъ въ землю. Небо не оставило безъ награды этой ревности: на землѣ, гдѣ брошены были вѣки, отъ нихъ корней, къ изумленію Дармы, выросъ *чайный кустъ!* Подвижникъ началъ употреблять чайные листья и это лекарство чуднымъ образомъ вылѣчило и подкрѣпило его. Получивъ новыя силы, учитель вѣры разсказалъ о такомъ чудѣ ученикамъ своимъ и чай, который въ письменномъ языкѣ стали изображать бровями Дармы, сдѣлался первымъ средствомъ къ подкрѣпленію великаго народа.

Въ XIII вѣкѣ, какъ говорятъ Китайскіе лѣтописцы, найдено разведеніе чаю въ такомъ изобиліи, что наложена была пошлина, равная 10%.

III.

Первое появленіе чаю въ Россіи и въ другихъ Европейскихъ государствахъ.

Въ Россіи, въ первый разъ, явился чай при Царѣ Михаилѣ Ѳеодоровичѣ, въ 1638 году, когда посолъ Василій Старковъ, возвращаясь отъ Алтынскаго хана, при-

везъ Царю въ подарокъ 200 пачекъ Китайскаго чаю. Въ это время съ Китаемъ мы не имѣли еще никакихъ сношеній и въ торговлѣ чаю не знали; привезенный же отъ хана начали употреблять въ Москвѣ только при дворѣ и нашли напитокъ его пріятнымъ и цѣлебнымъ. Не потому ли Москвичи въ особенности уважаютъ чай, что они съ чудеснымъ напиткомъ его первые начали знакомиться? Въ 1674-мъ году, по свидѣтельству Кильбургера, въ Москвѣ было привезено столько чаю, что продавали его по 30 копѣекъ за фунтъ. Этотъ чай привозимъ былъ изъ Пекина Русскими купцами, которые совершали уже тогда сами караванное путешествіе въ эту столицу Китайской Имперіи. Питье горячаго чаю почиталось предохранительнымъ средствомъ отъ дѣйствія нездороваго воздуха и лекарствомъ отъ дурныхъ послѣдствій пьянства.

Въ прочихъ государствахъ Европы чай появился въ разное время, именно: у Португальцевъ въ концѣ XVI столѣтія, у Голландцевъ въ 1610 году; Англичане привезли въ 1650 году; остальныя же государства, съ 1666 года, всѣ покорены владычествомъ Китайскаго чаю.

IV.

Первое знакомство Русскихъ съ Китайцами и основаніе для мѣновой торговли пограничныхъ складочныхъ мѣстъ: Кяхты и Майматчина.

До половины XVII столѣтія Русскіе не имѣли никакихъ сношеній съ Китайцами и страна, нынѣшняя Сибирь,

послѣ ея присоединенія къ Россійскому Государству, только что еще начинала образовываться въ своемъ составѣ. Въ эту новую землю, покоренную сначала Ермакомъ, явились промышленники звѣриной охоты искать богатой добычи въ изобиліи пушныхъ звѣрей, водившихся въ Сибирскихъ лѣсахъ. Страсть къ добычѣ опустошала ихъ съ каждымъ годомъ. Охотники стремились въ даль, переходили свободно на новыя мѣста и въ таковыхъ поискахъ, Сибирскіе казаки, переправились чрезъ Байкалъ, поднялись по Селенгѣ и достигли береговъ Шилки и Аргуни, а потомъ Амура. Въ мѣстахъ, орошаемыхъ сказанными рѣками, лѣса изобиловали въ особенности соболями; но здѣсь казаки въ первый разъ встрѣтили сопротивленіе въ Манджурахъ. Обладаніе землею необходимо было порѣшить мечемъ и казаки вступили въ нее побѣдителями.

Надобно сказать, что въ это время рѣшалась судьба Китая: одинъ изъ владѣтельныхъ князей Манджуріи, сдѣлавъ большія завоеванія, въ 1644 году, овладѣлъ Китайскимъ престоломъ, на которомъ его пріемники и теперь царствуютъ подъ именемъ *Цинъ*.

Звѣриная охота и поиски казаковъ продолжались; наконецъ извѣстный Хабаровъ, въ 1647 году, явился также на Амурѣ не какъ простой искатель добычи, но совершенно съ другою цѣлью: онъ имѣлъ 150 человѣкъ и вооруженной силой подвигался все далѣе и далѣе по теченію рѣки, покоряя обитавшіе тамъ народы. Хабаровъ, на пути своемъ, устроивалъ острожки, изъ которыхъ въ особенности былъ замѣчателенъ Албазинъ, основанный имъ въ 1651 году. Покоренные жители платили Хабарову соболями и лисицами дань, которую онъ пред-

ставлялъ Царю Алексѣю Михайловичу. Вызывая Хабарова въ Москву и отправивъ въ завоеванную землю князя Лобанова и Зиновьева съ 3000 человѣкъ, Государь, по счастливой мысли, родившейся въ дальновидномъ его умѣ, нашелъ весьма важнымъ для Россіи обстоятельствомъ завести политическія и торговыя сношенія съ Китаемъ. Желая привести въ исполненіе свою мысль, Царь рѣшился отправить, въ 1653-мъ году, первое посольство въ Пекинъ, съ граматою къ Богдыхану; въ главѣ посольства былъ назначенъ Байковъ. Потомъ было сношеніе чрезъ Бухарца Аблина и боярскаго сына Перфильева; далѣе, въ 1675-мъ году, былъ отправленъ посланецъ Спафари. Къ несчастію никто изъ нихъ не достигъ своего назначенія; причиною неудачь, какъ пишутъ, должно полагать, были различныя обстоятельства, а болѣе неопытность и необразованность посылавшихся ко двору одного изъ ученѣйшихъ императоровъ Кан-си, который тогда былъ уже окруженъ іезуитами.

Между тѣмъ, среди дружескихъ переговоровъ, по возникшимъ неудовольствіямъ на границахъ Манджуріи, выступила изъ Пекина, въ 1683 году, огромная армія на берега Амура. Потомъ сюда же прибылъ, отъ Русскаго правительства, уполномоченный, окольничій Ѳеодоръ Алексѣевичъ Головинъ, съ отрядомъ изъ 500 стрѣльцовъ и 1400 человѣкъ, набранныхъ изъ Сибирскихъ гарнизоновъ. Послѣ сраженій и переговоровъ, только въ 1689 году, 23 Августа, Головинъ успѣлъ заключть съ Китайскими послами первый трактатъ, въ полуверстѣ отъ Нерчинска. Въ трактатѣ *Нерчинскомъ* опредѣлены границы между Россіею и Китаемъ.

Албазинъ, основанный Хабаровымъ, былъ взятъ и малочисленный гарнизонъ его, сдавшись военноплѣннымъ, былъ отведенъ въ Пекинъ, гдѣ поселены Албазинцы и тамъ живутъ по настоящее время ихъ потомки. Для нихъ, въ 1715 году, 20 Апрѣля, Русскій дворъ отправилъ первую свою духовную миссію, которая принята была въ Пекинѣ милостиво. Наконецъ, по ходатайству посланника Графа Рагузинскаго, Китайскій дворъ разрѣшилъ построить въ Пекинѣ церковь. Теперь же тамъ находятся два Русскихъ монастыря: *Срѣтенскій* на южномъ посольскомъ подворьѣ и *Успенскій* на сѣверномъ. Графъ Рагузинскій вновь заключилъ, 20 Августа 1727 года, на рѣчкѣ Бурѣ, трактатъ, по которому опредѣлены границы, а главное: положено основаніе пограничной торговли.

Политическое событіе это послужило также къ основанію, возникшихъ, для склада товаровъ и мѣновой торговли, двухъ пограничныхъ городовъ, у Русскихъ: *Кяхты*, у Китайцевъ: *Майматчина*, или Май-майтчина, т. е. города *купли* и *продажи*. Здѣсь, съ 1792 года, сосредоточиваются теперь всѣ торговыя сношенія двухъ имперій.

V.

Караванное прежде—бывшее путешествіе Русскихъ купцовъ въ Пекинъ и вывозъ товаровъ изъ этой столицы.

Русское торговое сословіе, получивъ нѣкоторыя свѣдѣнія о столицѣ Китайской имперіи и о странѣ ея

богатой различными произведеніями природы, вскорѣ послѣ возвращенія Байкова, не замедлило, съ своей стороны, сдѣлать также торговое предпріятіе, въ слѣдствіе котораго и начались *караванныя* путешествія. Русскіе отвозили въ Китай, главный предметъ бывшей караванной торговли, мягкую рухлядь; а получали: шелкъ, шелковыя матеріи, плисъ, китайку, фарфоръ, мускусъ, бобровую струю, ревень, бадьянъ; также: рубины, топазы, золото, серебро и главный предметъ, настоящей мѣновой торговли съ Китайцами, *чай*. Въ одномъ изъ этихъ путешествій вывезенъ былъ изъ Китая весьма замѣчательный, большой и безцѣнный *рубинъ*, принадлежавшій прежде Енисейскому купцу Истомину, отъ котораго перешелъ къ князю Гагарину, бывшему Сибирскому намѣстнику, потомъ къ князю Меншикову и наконецъ этотъ рубинъ вставленъ въ Императорской коронѣ и составляетъ наилучшее ея украшеніе. Но ничто такъ не увеличивалось въ привозѣ, какъ количество чаю, который теперь господствуетъ во всей торговлѣ и составляетъ отношеніе своей цѣнности къ цѣнности прочихъ товаровъ, ежегодно привозимыхъ въ Кяхту, какъ число 23 къ единицѣ.

Какъ не пріятно было, въ торговыхъ отношеніяхъ, знакомство Русскимъ съ Китайцами, но продолжительность времени и чрезвычайныя затрудненія въ пути, а болѣе поступки караванной прислуги и казаковъ, ходившихъ въ Пекинъ, гдѣ къ тому же родились различныя подозрѣнія, сдѣлались причиною совершеннаго прекращенія путешествій въ столицу Небесной Имперіи. Между прочимъ, какъ выше объяснено, мудрое наше правительство, заботясь объ удобствахъ и о прочныхъ торговыхъ сно-

шеніяхъ съ Китаемъ, совершенно успѣло, въ этомъ отношеніи, достигнуть своей цѣли: теперь мы пользуемся отличнымъ, Кяхтинскаго вымѣна, Китайскимъ чаемъ, который оживляетъ торговлей Кяхту, особенно въ Январѣ и Февралѣ мѣсяцахъ, когда бываетъ главный размѣнъ товаровъ.

VI.

Производство мѣновой торговли въ Кяхтѣ.

Мѣновая торговля открывается тѣмъ, что Кяхтинское купечество получаетъ отъ Китайцевъ *узоры* (техническое выраженіе), т. е. пробы отъ всѣхъ фамилій. По этимъ узорамъ распознается и опредѣляется, всѣмъ купеческимъ обществомъ, доброта чаевъ подъ надзоромъ комиціоновъ; потомъ дѣлается, такъ называемое, *секретное положеніе*, или сравнительный разцѣнокъ Русскихъ и Китайскихъ товаровъ. *Цвѣточные* чаи дѣлятся на три сорта; *въ первый* сортъ поступаютъ: *Шилунга, Маюконъ* и *Сеобаюнъ*. Первыя двѣ фамиліи, какъ лучшія и древнѣйшія, имѣютъ преимущество; *во второй* сортъ почти всегда поступаютъ чаи: *Вансунго, Юченьюанъ* и *Тысинши*; *въ третьемъ* сортѣ остаются всѣ прочія фамиліи. Этотъ сортъ снова дѣлится на три разряда, смотря по достоинству чаю. При сортировкѣ случается иногда, что чай, извѣстной фамиліи, изъ втораго сорта, поступаетъ въ третій; а другой, изъ третьяго, поступаетъ во второй. При этомъ Кяхтинскіе торговцы стараются изучить Китайскіе знаки, употребляемые на ящикахъ чаю и замѣчаютъ тѣ фамиліи, ко-

торыхъ чай отличается лучшимъ своимъ качествомъ. Вымѣненные чаи снова повѣряются компаніонами въ таможнѣ и потомъ уже ящики обшиваются въ кожу, шерстью внутрь, что бы предохранить, отъ вреднаго вліянія воздуха, чай. Въ такомъ видѣ привозятъ его къ намъ въ Москву, въ такъ называемыхъ *цибикахъ*, полуторныхъ и квадратныхъ.

Что бы ознакомить читателей, сколько вмѣщается въ цибикахъ чаю, я объясню, что изъ *полуторныхъ* выходитъ его отъ 75 до 80 фунтовъ; а весь цибикъ, вмѣстѣ съ чаемъ, ящикомъ, свинцомъ и кожею, вѣситъ отъ 110 до 120 фунтовъ; но по Кяхтинской пріемкѣ въ цибикахъ бываетъ вѣсу всегда фунтовъ на 5 болѣе. Полуторными эти цыбики называются вѣроятно по тому, что они болѣе *квадратныхъ*, въ которыхъ бываетъ чистаго чаю отъ 53 до 57 фунтовъ; а вѣсъ всего цибика отъ 95 до 103 фунтовъ; высшаго сорта чаю, т. е. лянсина, выходитъ изъ цибика только отъ 42 до 45 фунтовъ.

VII.

Причины возвышенія цѣнности чаю противъ мѣстной продажи въ Китаѣ и противъ Кяхтинскаго вымѣна. Перевозка чаю изъ Фучанской провинціи чрезъ Кяхту и Нижній Новгородъ въ Москву.

Продолжительность перевозки, сопряженной съ большимъ трудомъ, а также неоднократный переходъ товара изъ однѣхъ рукъ въ другія и пошлина, вотъ главнѣйшія

причины возвышенія цѣнности на чай противъ мѣстной продажи и противъ Кяхтинскаго вымѣна. Взгляните на одно разстояніе и способы перевозки чаю до Нижняго, тогда поймете чего стоитъ весь этотъ процессъ.

На пространствѣ 5000 верстъ, отъ провинціи Фучанской, товаръ переносится, въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, носильщиками, идетъ водой по рѣкамъ и заливамъ моря; перевозится на мулахъ и вездѣ перегружается. Потомъ уже въ Калганѣ, на Монгольскихъ верблюдахъ или на быкахъ, караваны идутъ степью, поспѣвая до Кяхты, послѣднее разстояніе—1284 версты, въ 45 дней. Изъ Кяхты идетъ чай слѣдующимъ путемъ: по Селенгѣ, чрезъ Байкальское озеро, по Ангарѣ, именуемой потомъ Тунгузкой, до Енисея; отсюда до Кети сухимъ путемъ; по Оби и Иртышу доставляется въ Тобольскъ, главное складочное мѣсто Сибирской торговли. Изъ Тобольска везутъ чай на саняхъ до береговъ рѣки Чусовой, а на слѣдующее лѣто, по этой рѣкѣ, доставляется до Нижняго Новгорода, гдѣ бываетъ продажа его на Макарьевской ярмаркѣ. Изъ этой центральной, ежегодной, торговли чай привозится въ Москву, а частію идетъ въ другіе города.

И такъ чай проходитъ всего пространства на протяженіи слишкомъ 10,000 верстъ; почти третью часть окружности земнаго шара! Послѣ этого всякій можетъ убѣдиться, почему чай, продающійся въ Фучанѣ отъ 15 до 20 коп. сер. за фунтъ, цѣнится въ Москвѣ отъ 2 р. 30 коп. до 2 р. 80 коп. серебромъ!

VIII.

Количество привозимаго чаю, въ Россію и въ прочія государства. Количество употребленія чаю Китайцами

Количество чаю, привозимаго чрезъ Кяхту въ наше отечество, опредѣляется въ настоящее время отъ 8 до 9 милліоновъ фунтовъ. Давно ли напитокъ чаю сдѣлался общеупотребительнымъ въ Россіи? Но взгляните, какъ быстро возрастало и возрастаетъ количество его привоза. Съ 1800 года привозили до $2^1/_2$ милліоновъ фунтовъ, въ 1820 году 5,000,000, въ 1835 году до 7,000,000 фунтовъ. Въ продолженіи послѣднихъ 13 лѣтъ увеличивалось это количество ежегодно на $^1/_2$ милліона; но ввозъ Кантонскаго контрабаднаго Англійскаго чаю и внутренніе перевороты въ Китаѣ, въ послѣднее время, сдѣлали большую помѣху въ умноженіи привоза чаю на Кяхтинскихъ рынкахъ.

Въ прочія государства Европы и въ Америку отпускается, чрезъ одинъ портъ Кантонскій около 100 милліоновъ фунтовъ. На долю Англіи должно считать количество получаемаго ею чаю до 50,000,000 фунтовъ. Но сколько употребляютъ чаю сами Китайцы? Съ достовѣрностію опредѣлить это количество было бы довольно трудно; но впрочемъ предполагаютъ, (не забудьте, при этомъ, что народонаселеніе Китая много болѣе народонаселенія всей Европы) что этотъ народъ, жители Небесной Имперіи, употребляютъ ежегодно отъ 500 до 600 милліоновъ фунтовъ! Счастливы Европейцы, что употребленіе чаю принято Китайцами безъ сахара; но что бы было

съ рафинадами и полурафинадами нашими, если бы Китайцы вздумали перемѣнить свое питье чаю на Европейскій манеръ? Одно дѣятельное разведеніе сахарнаго тростника и сорго, этого богатѣйшаго сахаристымъ началомъ растенія, могло бы избавить отъ недостатка сахара въ питьѣ чаю. Въ Россіи также начали заботиться о разведеніи *сахарнаго сорго*; но какіе выйдутъ результаты, еще не извѣстно. Дай Богъ, что бы во всемъ полезномъ, былъ успѣхъ! Не будетъ ли щедра природа и въ разведеніи самаго чайнаго деревца, гдѣ нибудь, по ближе къ намъ любителямъ пріятнаго Китайскаго напитка? Трудъ и терпѣніе нерѣдко преодолѣваютъ и самую природу!

IX.

Произрастеніе и разведеніе чаю въ Китаѣ и въ другихъ странахъ.

Чайное деревцо въ дикомъ состояніи произрастаетъ: въ Китаѣ и Асамѣ; искусственно разводится: въ Китаѣ, Кореѣ и Японіи, въ полосѣ преимущественно между 25 и 33 градусами сѣв. шир.; но есть кустарники, произрастающіе не далеко отъ Пекина, около 40° с. ш. Разводится также: въ Кохинкинѣ, Тонкинѣ, въ нѣкоторыхъ частяхъ Авы, Индіи и на остр. Явѣ. Въ Европѣ долго старались водворить чайное деревцо въ садахъ, но все было напрасно: въ Англіи, Голландіи и въ другихъ мѣстахъ Германіи дѣлались опыты, которые впрочемъ не увѣнчались успѣхомъ. Въ Швеціи, одинъ Линней, едва не возрастилъ чай изъ сѣмянъ, собранныхъ въ Китаѣ и

привезенныхъ, по его совѣту, въ землѣ родины чайнаго деревца. Однако же, можно бы было предполагать, что разведеніе этого полезнѣйшаго растенія, доставляющаго единственный пріятный напитокъ, свойственно въ средней полосѣ Европы; потому что чайное деревцо, произрастающее въ нѣкоторыхъ провинціяхъ Китая, подвержено довольно сильнымъ холодамъ.

Такъ какъ разводимый въ прочихъ мѣстахъ чай не имѣетъ того вкуса, вязкости, пріятной горечи и аромата, которыми одаренъ отъ природы настоящій Китайскій, произрастаемый въ такъ называемой *чайной землѣ*; почему и описаніе будетъ только деревцу, разводимому жителями Небесной Имперіи и Японіи.

Въ Китаѣ чайное деревцо, кромѣ дикорастущаго, во множествѣ разводится посредствомъ *сѣмянъ*, также *отводками* и *отпрысками* отъ старыхъ корней. Въ Японіи покрываются чаемъ цѣлыя поля. Земля для этого растенія должна быть легкая, хорошо обработанная и удобренная, или черноземная; впрочемъ чай хорошо растетъ во многихъ гористыхъ провинціяхъ. *Торговый* чай находится только въ пяти Китайскихъ провинціяхъ, въ которыхъ онъ произрастаетъ съ большимъ успѣхомъ, именно: *Фо-кіенъ* или *Фу-цзянъ* и *Куанъ-тунгъ*, славятся преимущественно *черными* чаемъ, приготовляемымъ отсюда исключительно для Кяхты; а *Кіангъ-нанъ*, *Кіангъ-си* и *Тше-Кіангъ* доставляютъ *зеленый*. Хотя произрастаетъ чай и въ другихъ четырехъ провинціяхъ, каковы: *Го-нанъ*, *Сю-чуанъ*, *Юп-панъ* и *Куей-чеу*, но только здѣсь бываетъ онъ нисшаго качества и приготовляется для внутренняго употребленія.

Чайное деревцо, въ дикомъ состояніи произрастающее, бываетъ вышиною отъ $4^1/_2$ до 6 аршинъ; но которое воздѣлывается, тому не даютъ подниматься вверхъ, что бы оно выходило кустистѣе и было бы удобнѣе для сбора листьевъ; обыкновенный ростъ его не превышаетъ $2^1/_2$ аршинъ. Въ провинціи же Юн-нанской, гдѣ собирается чай, называемый *пу-эр-ча*, деревцо достигаетъ вышины до 10 аршинъ и весьма значительной толщины, говорятъ, что даже есть въ обхватъ человѣка. Вообще чайное растеніе бываетъ способно приносить листья для сбора не болѣе, какъ отъ 9 до 13 лѣтъ своего произрастенія; самый богатый ростъ чайнаго куста бываетъ въ молодости его, послѣ трехлѣтняго возраста. Въ это время кустъ приноситъ обильный сборъ нѣжныхъ чайныхъ листьевъ; но этотъ роскошный сборъ не слишкомъ долговременъ: лѣтъ чрезъ шесть онъ начинаетъ уменьшаться, деревцо истощается и на десятый годъ уже отживаетъ свой вѣкъ, срубается и замѣняется новымъ.

X.

Время и способы собиранія чайныхъ листьевъ

Сборъ чайныхъ листьевъ производится съ одного деревца три раза въ годъ и продолжается, послѣ трехлѣтняго возраста его, сряду отъ 6 до 10 лѣтъ; но кромѣ этихъ трехъ сборовъ для торговли, есть еще особый сборъ для тамошняго императорскаго двора и для вельможъ. Предназначенные для этого дѣла садовники очищаютъ каждый день по нѣсколько разъ самые кустар-

нки, каждый день моются сами и какъ только на чайномъ деревцѣ появятся почки они срываютъ ихъ въ перчаткахъ, со всѣми правилами осторожности, чтобы не было на нихъ пыли или какихъ либо насѣкомыхъ.

Время же для *перваго* сбора торговаго чаю Китайцы опредѣляютъ за пять дней до *Гу-юй* (хлѣбный дождь), что по Европейскому календарю означаетъ небесный знакъ 8 тельца. Китайцы, 23 число Марта, означаютъ днемъ благопріятнымъ для начала работы въ чайномъ дѣлѣ; они производятъ первый сборъ около 10 дней, въ ясную погоду и по ночамъ. Должно полагать, что жители чайныхъ провинцій встрѣчаютъ время сбора по праздничному, потому что эта работа сопровождается весельемъ и удовольствіемъ Китайцевъ, которые бываютъ при этомъ случаѣ въ высшей степени опрятны; они нѣсколько разъ моютъ руки, чтобы не сообщить запахъ листьямъ чаю. Въ нѣкоторыхъ же провинціяхъ рабочіе надѣваютъ перчатки, чтобы не осквернить чаю; а въ провинціи У-дзи собиратели, во время сбора, воздерживаются отъ употребленія мясной пищи, потому что, какъ полагаютъ, самое дыханіе сообщается чаю. Въ сборѣ самаго высшаго сорта и молоденькихъ листочковъ, на которыхъ сохраняется бѣловатый пушокъ, соблюдается такая же точность, какъ съ царскимъ часомъ, срывая ихъ по одиначкѣ. Самая работа, не смотря на ея копоткость, идетъ очень скоро; потому что, какъ говорятъ, колесо это заведено уже нѣсколько столѣтій и каждый пріемъ работы производится особымъ работникомъ быстро.

Во время *втораго* сбора, который бываетъ въ Маѣ

мѣсяцѣ, листья, получающіе нѣкоторую жесткость, сортируются: самые молодые и нѣжные цѣнятся на равнѣ съ *цвѣточнымъ* чаемъ, а остальные снова раздѣляются на сорты.

Въ сортахъ чаю названіе: *цвѣточный*, принято у насъ совершенно неправильно, потому что при сборѣ ни одного цвѣточка не срывается; но вѣроятно бѣлый пушокъ, высушенныхъ листочковъ, высшихъ сортовъ чаю, присвоилъ ему названіе *цвѣточнаго*.—*Третій* сборъ происходитъ въ Августѣ мѣсяцѣ; въ этомъ періодѣ произрастенія чайнаго деревца листья на немъ грубѣютъ и дѣлаются болѣе жесткими. Они также сортируются: молоденькіе поступаютъ въ высшій сортъ, а изъ нисшаго разбора листьевъ и чай выходитъ нисшаго качества.

Каждый разъ, послѣ сбора листьевъ, ихъ оставляютъ на деревѣ столько, сколько требуется для всасыванія ими атмосферной влаги въ продолженіи лѣта. Чайный цвѣтъ остается на деревѣ во все время цвѣтенія и когда созрѣютъ сѣмена, ихъ собираютъ частію для посѣва, а частію для приготовленія масла, которое, по причинѣ дурнаго качества своего, употребляется въ Китаѣ только на освѣщеніе. Изъ опадающихъ же листьевъ, потерявшихъ всю нѣжность, Китайцы приготовляютъ чай самаго послѣдняго качества и дѣлаютъ изъ него такъ называемый *кирпичный* чай. Впрочемъ этотъ сортъ приготовляется исключительно въ провинціи Хунаньской, на особыхъ плантаціяхъ въ низменныхъ мѣстахъ.

Описывая время и способы сбора чайныхъ листьевъ, невольно пожелаешь нашимъ садовникамъ позаимство-

ваться отъ Китайцевъ правильностію и стараніемъ ухода вообще за растеніями. Единственному, процвѣтающему въ цѣломъ свѣтѣ земледѣлію жителей Небесной Имперіи мы много обязаны въ удовлетвореніи насъ чаемъ, котораго достаетъ на многіе милліоны потребителей различныхъ странъ свѣта. Что же здѣсь болѣе причиной? Работа, трудъ; а „*безъ труда*, какъ говоритъ Русская пословица, *не было бы плода*!

Однако же замѣтить должно, что въ послѣднее время, именно съ сороковыхъ годовъ, настоящаго столѣтія, Русское купечество, торгующее чаемъ, находитъ нѣкоторую перемѣну въ качествѣ его и предполагаетъ, что возрастающее на него, съ каждымъ годомъ, требованіе, вѣроятно служитъ причиною къ производству нѣкоторыхъ чайныхъ операцій Китайцами, какъ говорится, на *скорую руку*. Можетъ быть есть еще другія какія либо причины, дѣйствующія на измѣненіе сортовъ чаю, замѣчаемаго качествомъ ниже прежняго; но не имѣя достовѣрныхъ свѣдѣній должно ограничиться, въ этомъ случаѣ, однимъ сказаннымъ предположеніемъ. Между прочимъ и въ настоящее время мы получаемъ изъ Кяхты чай въ такомъ удовлетворительномъ качествѣ, что не льзя не благословлять странъ Китая, гдѣ произрастаетъ безцѣнное чайное деревцо!

XI.

Сушеніе и приготовленіе чайныхъ листьевъ.

Собранные листья Китайцы высушиваютъ различными способами. Главный секретъ въ приготовленіи чаю остается

для насъ неизвѣстнымъ, потому что каждая промышленность находитъ свое развитіе и преимущество въ какомъ либо особомъ знаніи, которое достигается временемъ, опытомъ и изученіемъ предмета. Точно такъ Китайцы скрываютъ главное свое искусство въ чайномъ дѣлѣ. Впрочемъ есть свѣдѣнія объ обыкновенныхъ способахъ сушенія чайныхъ листьевъ.

Общее правило въ этой операціи состоитъ въ томъ, что бы уничтожить природную влажность листьевъ, сохранить качество и дѣйствіе составныхъ частей чаю и удержать его ароматъ. Для этого Китайцы провяливаютъ сначала листья, что бы излишняя влага вышла сама собой, потомъ ставятъ чугунные, обдержанные котлы на легкій огонь, кладутъ въ нихъ завялепныхъ листьевъ, за одинъ разъ, около фунта и размѣшиваютъ ихъ въ котлахъ, для равномѣрнаго испаренія остальной влаги; нѣсколько поджаренные листья высыпаютъ на столъ и горячіе потираютъ слегка рукой, подъ которою они свертываются; этотъ чай наконецъ просушивается или на солнцѣ, или въ вольномъ духу. Случается, что вторично прогрѣваютъ чаи въ котлахъ для совершеннаго высушенія; но иногда оставляютъ его не много недосушеннымъ и укладываютъ въ плотнозакупоренные сосуды, гдѣ листья, подвергаясь особаго рода броженію, получаютъ запахъ, извѣстный у насъ въ торговлѣ подъ именемъ *затхлистаго*. Этого чаю приготовляется весьма незначительное количество.

Другой способъ сушки чайныхъ листьевъ слѣдующій: дѣлаютъ рядъ печей, вышиною въ $1^1/_4$ арш., съ мѣдными и желѣзными плитами; листья, приготовленные для сушки,

кладутъ сначала на $^1/_2$ минуты въ кипятокъ, потомъ работникъ вынимаетъ и раскладываетъ ихъ по сортамъ на плиты, разогрѣтыя легкимъ огнемъ; когда листья начнутъ трещать и сжиматься ихъ мѣшаютъ во всѣ стороны и ссыпаютъ лопатой на особо устроенный столъ. На столѣ рабочіе катаютъ листья съ такимъ искусствомъ, что они свертываются въ одну сторону; при этомъ чай испаряется и выпускаетъ изъ себя наркотическое желтоватое вещество, которое у рабочихъ производитъ головокруженіе. Не потому ли Китайцы высушенный чай утотребляютъ не ранѣе, какъ чрезъ годъ, когда онъ вылежится въ плотно закрытыхъ сосудахъ? Какъ скоро листья на столахъ охладятся и посвернутся, они снова поджариваются; на этотъ разъ металлическія плиты разогрѣваются менѣе прежняго, самый же чай вымѣшивается быстрѣе. Сушеніе или поджариваніе повторяется, въ случаѣ надобности, нѣсколько разъ. Отъ искусства поджариванія зависитъ крѣпость и запахъ чаю; а потому поджариваніе требуетъ большой осторожности и вниманія. Листья, сдѣлавшіеся совершенно черными, идутъ въ худой сортъ чаю.

Еще листья высушиваются въ жестяныхъ цилиндрахъ на огнѣ: отъ поджариванія они получаютъ хрупкость и запахъ.

Высушенные листья, изъ разныхъ сборовъ чаю, бываютъ различнаго качества и цвѣта. Цвѣтъ *зеленаго* и *желтаго* чаю зависитъ отъ способа сушенія и отъ меньшаго дѣйствія огня; почему, въ особенности, зеленый чай дѣйствуетъ на нервы сильнѣе и имѣетъ свойство очищающее. Высшіе сорты этихъ чаевъ весьма ароматичны и цѣнятся дорого.

При этомъ должно замѣтить, что Китайцы всячески стараются, что бы высушенный чай не подвергался сырости; на такомъ основаніи не льзя ли думать, что чай, не смотря на плотную укупорку, провозимый моремъ, не можетъ равняться качествомъ своимъ съ тѣмъ, который доставляется сухимъ путемъ? Вообще предполагать должно, что Кантонскій чай ниже Кяхтинскаго.

Китайцы, въ приготовленіи чаю, имѣютъ много средствъ и обладаютъ единственнымъ искусствомъ, что бы придать ему болѣе аромата и силы. Одинъ путешественникъ, Швейцарецъ Кларъ Мееръ, бывшій въ Китаѣ въ концѣ XVIII столѣтія, увѣряетъ, что Китайцы опрыскиваютъ чай душистыми жидкостями и примѣшиваютъ въ него душистыя травы, цвѣты и коренья. Въ этомъ случаѣ они дѣйствуютъ не безъ цѣли, но имѣютъ въ виду различныя цѣлебныя свойства чайнаго напитка отъ различной примѣси, которую составляютъ: *колганъ*, укрѣпляющій желудокъ, возбуждающій аппетитъ, прогоняющій озноб и истребляющій простуду. *Имбирь*, который излѣчиваетъ простуду, чиститъ кровь, очищаетъ въ груди и желудкѣ закипѣвшую флегму, гонитъ изъ нервъ вредныя мокроты и ободряетъ жизненный духъ. *Размаринъ* укрѣпляетъ разслабленные члены, производитъ потъ и движеніе крови. *Ялаппа*, прозябеніе благовоннѣйшее. *Ананасъ. Гвоздика. Корица. Мушкатный орѣхъ. Лавровый листъ. Амбра*, пріятнѣйшаго запаха, вещество, содержащее въ себѣ исключительно животное начало.

Впрочемъ, по драгоцѣнности нѣкоторыхъ изъ вышеозначенныхъ примѣсей, не льзя за вѣроятность почитать,

что бы всѣ они употреблялись для приданія душистости чаю: Кларъ Мееръ думаетъ, что здѣсь есть хвастовство Китайскихъ купцовъ; но дѣйствительно, предполагать можно, что, менѣе цѣнныя вещества, они примѣшиваютъ въ нѣкоторые сорты чаю, что бы сдѣлать его душистѣе.

Кантонскій же чай подвергается, у промышленниковъ, совершенно другой фабрикаціи, о которой миссіонеръ Лоренти, жившій въ провинціи Фу-цзянъ, около 1714 года, писалъ, что Китайцы мѣшаютъ чай, для вывоза чрезъ Кантонъ, съ самымъ нисшимъ сортомъ и даже съ такимъ, который былъ уже въ употребленіи (спитой чай). Не по этому ли еще изъ Кантона чай бываетъ худшаго качества? Также бывали случаи въ этомъ портовомъ городѣ, что въ нѣкоторыхъ партіяхъ зеленаго чаю, въ особенности любимаго Англичанами, открывали примѣсь *Берлинской лазури*, которая придаетъ чаю лучшій цвѣтъ; кромѣ лазури употребляютъ Китайцы *индиго*, въ смѣси съ *сѣрно-кислою известью*, исключительно въ жемчужномъ чаѣ. Но какіе во всѣхъ этихъ случаяхъ дѣлаются Китайцами пріемы и способы для приданія лучшаго вида чаю? Достигать намъ этого, кажется, будетъ совершенно излишнимъ.

Приготовленный чай, или высушенные листья чайнаго деревца, укладываютъ для сбереженія въ свинцовые сосуды. Для торговли Китайцы укладываютъ чай въ различные ящики, плетюшки, банки и т. п.; внутри обкладываютъ ихъ свинцомъ, бумагой и камышевыми листьями, для предохраненія чаю отъ вліянія сырости и дѣйствія вѣтра. Нѣкоторые же ящики обклеиваются снаружи бумагой, которую покрыв ютъ особаго рода превосходнымъ

лакомъ. Въ Кяхтѣ, послѣ размѣна, для прочности укупорки, дѣлается обшивка ящиковъ въ кожи и въ такомъ видѣ получаемъ мы чай, привозимый въ Москву въ цибикахъ.

XII.

Различія сортовъ чаю въ Китайской торговлѣ и взглядъ на контрабанду.

Китайцы выводятъ пять сортовъ чаю, именно: 1., *Черный* и *Байховый*, называемый отъ провинціи *Бохэ*, со включеніемъ сюда же и цвѣточнаго. Лучшій сортъ чернаго чаю родится въ провинціи *Фу-цзянской* а самый превосходный у подошвы *Лунмин-шань*, въ роскошной долинѣ, извѣстной подъ названіемъ *Лун-цзинъ*; также на высокихъ горахъ *Хуанъ-шань*. Отсюда вывозятся лучшіе сорты цвѣточнаго чаю: *ляп-синъ*, *сюфонгъ*, *цяо-ше* и *цзинъ-я*. Чай съ молодыхъ кустарниковъ и ранняго сбора называется *пекое*.

2., *Зеленый чай*.

3., *Желтый чай*.

4., *Кирпичный*, приготовляемый въ плиткахъ.

5., *Пу-эр-ча* или *пурча*, доставляется изъ провинціи Юнь-нанской, въ небольшихъ комкахъ, отъ 1 до 5 фунтовъ. Въ Россіи этого сорта бываетъ весьма не много, а иногда совершенно не привозится.

Въ Кантонской торговлѣ Китайцы различаютъ четыре сорта чаю: *Бохэ и Анкей* въ черномъ, *Хайсонъ и Сингло* въ зеленомъ. Въ *Черномъ* чаѣ замѣчаются

подраздѣленія: *первый* сортъ: *Бохэ* и *Анкей Бохэ*; простой и низшій чай, продающійся въ Кантонѣ отъ 8 до 13 таелей за пекуль. (Монета *таель* около $2^1/_2$ руб. с., а *пекуль* вѣситъ около 4 пудовъ). Слѣдовательно, самый дешевый чай въ Кантонѣ цѣнится не дороже 13 к. с. за фунтъ!

Второй сортъ: *Бохэ-Конгу* и *Анкей-Конгу*.

Третій сортъ: *Бухэ-Кампой* и *Анкей-Кампой*.

Четвертый сортъ: *Бохэ-Сутонгъ* и *Анкей-Сутонгъ*. *Пятый* сортъ: *Бохэ-Пеко* и *Анкей-Пеко* или *Пахо*, продается на мѣстѣ отъ 40 до 55 таелей за пекуль, т. е. отъ 60 коп. до 1р. сер. за фунтъ. *Пахо* (пекое) рѣдко бываетъ одинъ, но всегда смѣшанный съ старыми листьями темнаго цвѣта. Пахо самаго лучшаго сорта привозится въ Кантонъ и въ Кяхту очень не много; но втораго сорта пахо, не столь бѣлаго цвѣта, доставляется въ эти торговыя мѣста въ значительномъ количествѣ. Такой чай продается въ Москвѣ и Петербургѣ отъ 4 до 6 р. сер. за фунтъ.

Въ *зеленомъ* чаѣ слѣдующія подраздѣленія: *первый* сортъ: *Хайсонъ* и *Сингло-Хайсонъ*, цѣнится въ $2^1/_2$ таеля за копій, или $6^1/_2$ руб. сер. за $1^1/_2$ фунта. Изъ этого сорта, низшаго качества чай, большею частію, продается въ ящикахъ по 15 фунтовъ, цѣною до 30 р. с.; но лучшій *Хайсонъ* продается за ящикъ по 60 руб. сер. Есть еще *Сингло-Чуланъ*, но онъ дешевле и весьма похожъ на Хайсонъ.

Второй сортъ: тоже *Хайсонъ* и *Сингло-Хайсонъ*, высшей цѣны.

Третій сортъ: *Хайсонъ-Порохъ* и *Сингло-Порохъ*.

Четвертый сортъ: *Хайсонъ-Юнгъ-Хайсонъ* и *Сингло-Юнгъ-Хайсонъ* ничто иное, какъ высѣвки предыдущаго сорта *пороха*; продается 50 к. за фунтъ.

Пятый сортъ: *Хайсонъ-Скинъ* и *Сингло-Скинъ*, низшій сортъ зеленаго чаю, продающійся около 35 коп. серебр. за фунтъ.

Говоря о Кантонѣ не льзя не присовокупить, что этотъ городъ Китайской Имперіи производитъ обширнѣйшую торговлю, которая сосредоточивается въ портѣ его. Сюда стекаются купцы со всѣхъ странъ, имѣютъ здѣсь свои конторы и жительство. Близъ Кантона, на югъ, въ 135 верстахъ, замѣчателенъ также островъ *Макао*. Здѣсь Камоэнсъ, знаменитый Португальскій поэтъ, будучи въ изгнаніи изъ своего отечества, написалъ восхитительную свою *Лузіаду*. Макао замѣчателенъ еще необыкновеннаго размѣра *контрабандной* торговлей *опіумомъ*, котораго сюда привозятъ ежегодно на нѣсколько милліоновъ рублей, получаемыхъ за это убійственное вещество звонкою серебряною и золотою монетою. По словамъ Добеля, жившаго въ Кантонѣ, въ 1830 году, привезено Индійскими колонистами контрабаднаго опіума на 17,000,000 р. серебромъ!

Не льзя также не сказать, что и чай подверженъ *контрабандной* торговлѣ; привозъ этого чаю замѣчается въ значительномъ количествѣ у насъ въ Россіи, на юго-западныхъ границахъ и въ остзейскихъ губерніяхъ; но часто этотъ товаръ, уложенный въ мѣшкахъ, достается въ руки пограничной стражи.

Подобный чай иногда продается, дешевой цѣной, въ Москвѣ отъ Таможни; но какого онъ бываетъ качества,

предоставляю судить самимъ читателямъ. Контрабандный Кантонскій чай, самъ по себѣ низшаго качества, подвергается еще дѣйствію сырой атмосферы и т. под. причинамъ, имѣющимъ вліяніе на его достоинство.

XIII.

Различія сортовъ Китайскаго чаю, производимаго Московскими торговцами и продающагося по прейсъ-курантамъ. О вкусѣ и запахѣ напитка разныхъ сортовъ чаю. Почтовая пересылка чаю.

Гдѣ не встрѣтите, къ своему удовольствію, Китайскаго чаю въ Москвѣ? Вездѣ васъ знакомятъ съ нимъ первые его производители, Китайцы и Китаянки, изображаемые на вывѣскахъ въ различныхъ видахъ и искусствахъ живописи. Но какъ распознать по этимъ рекомендаціямъ на вывѣскахъ, и гдѣ найти, настоящія произведенія: *Маюкона*, *Шилунги*, *Сеофаюна* и т. под.? Извѣстно, что въ странахъ Небесной Имперіи чай обязанъ своимъ несравненнымъ качествомъ, преимущественно, дѣйствію самой природы на его произрастеніе; но говоря о Москвѣ, здѣсь чай подвергается новымъ операціямъ производителей торговли: только ихъ капиталъ, знаніе дѣла и добросовѣстность сохраняютъ природныя качества чаю и даютъ процвѣтаніе его торговлѣ. Входить въ подробности сихъ послѣднихъ дѣйствій считаю излишнимъ, что бы не возбудить, между производителями, различныхъ мнѣній, или какого либо соревнованія, хотя это послѣднее,

къ совершенству, есть благородное стремленіе.

Желая ознакомить любителей чаю, а въ особенности иногородныхъ жителей, съ его названіями въ Москвѣ, представляю выписку, изъ чайныхъ Прейсъ-Курантовъ, о различныхъ сортахъ Китайскаго чаю, производимаго Московскими торговцами. Они распредѣляютъ названія въ слѣдующемъ порядкѣ.

1., *Черный* чай, имѣющій названія: *Сансинскій*, *Фамильный* (лучшія фамиліи: *Маюконъ*, *Шилунга* и *Шилуха*) и *Фучанскій*, имѣющій наименованія: *Хунмэо*, *Иенхэо*, также: *Черная бровь* и *Красненькій*. Низшіе сорты чернаго чаю имѣютъ вяжущій вкусъ, безъ аромата и такъ называемой чайной крѣпости; настой его бываетъ темноватаго цвѣта. Высшіе же сорты, наприм. *Иенхэо* (фучанскій) имѣетъ пріятный вкусъ и довольно душистъ. Черный чай, смотря по его качеству, продается въ Москвѣ отъ 1 р. 60 к. до 2 р. 30 коп., а иногда до 2 р. 80 коп. сер. за фунтъ.

2., *Цвѣточный* чай имѣетъ названія: *полуторный* и *квадратный*, продающійся отъ 2 р. 30 к. до 2 р. 80 к. и 3 руб. сер. за фунтъ.

3., *Цвѣточный Лянсинный чай* получается съ лучшихъ Китайскихъ плантацій и извѣстныхъ фабрикантовъ; отличныя фамиліи (*фузы*) считаютея: *Шилунга*, первѣйшая въ этомъ сортѣ, потомъ *Тысинши*, *Вансунчо* и другія. Лянсинный чай отличается пріятнымъ вкусомъ, крѣпостью своею и бываетъ душистъ; этотъ сортъ, многихъ любителей чаю, составляетъ постоянное употребленіе. Продается отъ 3 р. до 3р. 50 коп. сер. за фунтъ.

4., *Лянсинъ* душистый. Высшій сотръ этого чаю отличается пріятнымъ вкусомъ и ароматическимъ запахомъ; но впрочемъ постоянное употребленіе дѣлаетъ его приторнымъ; почему лянсинъ, высшаго сорта, пьютъ изрѣдка, въ родѣ лакомства. Иногда, для постояннаго употребленія, любители чаю, смѣшиваютъ его, съ лучшимъ чернымъ чаемъ, который получаетъ много пріятнаго вкуса и аромата. Лянсинъ продается отъ 4 до 6 руб. с., а высшій сортъ по 8 р. с. за фунтъ.

5., *Зеленый* чай: жемчужный, чинговскій, халутунскій, жуланъ, лянзовый, баночный и ароматичеткій. Зеленый чай употребляютъ весьма не много; онъ продается отъ 3 до 12 руб. с. за фунтъ.

6., *Желтый* чай: Сянь-пе, Лун-цзинъ, Сянь-пхянь и Сянь-пхянь-Лянсинъ. Сортъ этого чаю нѣкоторые употребляютъ вскорѣ послѣ обѣда, вмѣсто кофе, одинъ или съ прибавленіемъ цвѣточнаго, кто какъ по вкусу своему найдетъ пріятнѣе.

Китайскій чай въ лучшихъ и извѣстнѣйшихъ магазинахъ, развѣшанный въ фунты и полуфунты, завертывается, для *почтовой пересылки*, въ свинецъ, что бы сохранить ароматъ.

Подробныя условія почтовой пересылки объявляются отъ чайныхъ торговцевъ въ газетахъ, для свѣдѣнія иногородныхъ потребителямъ чаю, которымъ они, *круглый годъ*, безпрепятственно, могутъ пользоваться изъ Москвы, выписывая, сколько кому угодно, безъ всякой излишней платы; потому что пересылка чаю чрезъ почту принимается магазинами на свой счетъ. Но въ какой магазинъ обращаться за хорошимъ чаемъ? Для этого

будетъ служить указаніемъ всеобщая репутація и собственный опытъ любителя чаю.

Въ чайной торговлѣ, кромѣ развѣшиваемаго чаю изъ цибиковъ, онъ бываетъ въ небольшихъ банкахъ, ящикахъ и плетюшкахъ, Китайской укладки, отъ $^1/_4$ до 5 фунтовъ, разной цѣны. Впрочемъ нѣкоторыя банки, такъ называемаго *штучнаго* чаю, бываютъ здѣшней укладки.

Описывая различные сорты Китайскаго чаю не льзя не сказать, что въ торговлѣ встрѣчается иногда другой чай, который называютъ *Иваномъ*; онъ запрещенъ въ продажѣ подъ отвѣтственностью въ этомъ злоупотребленіи. Впрочемъ этотъ чай, какъ говорятъ, не имѣетъ ни пріятнаго вкуса, ни запаха; но только одинъ густой, темнокоричневый настой, любимый простолюдинами. Отъ употребленія чаю *Ивана* замѣчается головокруженіе.

Между тѣмъ и самый Китайскій чай, удаляясь отъ обыкновеннаго главнаго своего мѣста продажи, изъ лучшихъ чайныхъ магазиновъ, въ такъ называемыя овощныя лавки, мало по малу, теряетъ свое природное качество. Какъ можетъ быть оно сохранено, когда чай будетъ находиться вмѣстѣ съ различными, несвойственными ему предметами потребностей, напримѣръ: съ рыбой, масломъ, мыломъ и т. под.? Притомъ же онъ здѣсь не завертывается въ свинецъ, не всегда развѣшивается въ фунтахъ, полуфунтахъ и четвертяхъ; но лежитъ въ расписанныхъ на Китайскій манеръ ящикахъ, откуда, при постоянныхъ открываніяхъ и закрываніяхъ, савокъ и рука лавочника уносятъ запахъ чаю, сообщая ему другой, совершенно несвойственный. Однако же пьютъ и этотъ чай, да еще похваливаютъ!

XIV.

Составныя начала, свойства и дѣйствія Китайскаго чаю.

Наука, въ числѣ прочихъ жизненныхъ потребностей, подвергла разложенію также и чай; въ немъ найдены въ различныхъ пропорціяхъ слѣдующія начала: *дубильная* или *таниновая* (вяжущая) кислота, *алколоидъ*, *теинъ* или *кофеинъ*, находящійся и въ чаѣ, и въ кофе; *эссенціонное*, *эфирное* масло, дающее чаю пріятный запахъ, *фибринъ*, въ царствѣ растительномъ добываемый изъ муки, а въ животномъ мясо есть чистый фибринъ; *бѣлковина*, чистый видъ которой мы находимъ въ бѣлкѣ яичномъ, *гематинъ* или *красящее* начало, дающее извѣстный колеръ чаю и *казеинъ*, начало котораго заключается въ составѣ молока или сыра. Пропорціональность составныхъ началъ, въ различныхъ сортахъ чаю до того не одинакова, что въ высшихъ сортахъ даже совсѣмъ нѣтъ тѣхъ началъ, которыя находятся въ низшихъ. Измѣненіе это приписываютъ различному времени сбора и химическому дѣйствію самой природы, производящей столь большую разницу во вкусахъ чайныхъ листьевъ, снятыхъ съ одного и того же дерева, но въ различные періоды ихъ возраста. Начните разсматривать каждое растеніе съ начала его развитія, съ первой его почки, и слѣдите до послѣдней эпохи его жизни; какую удивительную постепенность найдете въ измѣненіи процессовъ природы! Возьмите чайное деревцо: первые листья его получаютъ отъ природы первые, такъ сказать, дѣв-

ственные соки, самые *нѣжные*, самые *ароматичные*; но чѣмъ становится листъ старѣе, тѣмъ болѣе въ немъ развиваются грубыя начала и избытокъ *таннииовой* (вяжущей) кислоты и *гематина* (красящаго начала). Въ чайныхъ листьяхъ замѣчательны, въ особенности, два противуположныхъ начала: *мягкость* и *эѳирное масло, таннииовая кислота* и *гематинъ*; они между собою такъ различны, какъ два полюса: *эѳирное* масло всегда сопровождается *мягкостью*, а *таннииовая* кислота *гематиномъ* или *терпкостью*. Гематинъ, какъ полагаютъ, есть химическій продуктъ отъ соединенія таннииовой кислоты съ окисью желѣза, которое также находится въ чайныхъ листьяхъ, какъ показали изслѣдованія Пелиго и профессора Плейшля. Объясненіе о началахъ составныхъ частей чаю теперь довольно даетъ понятія, почему въ низшихъ сортахъ колеръ гуще, вкусъ вяжущій и аромата не замѣтно; а въ высшихъ сортахъ замѣчаются совершенно противуположныя качества.

По изслѣдованіямъ ученыхъ также найдено, что питательность одного золотника чаю, въ которомъ содержится третья часть растворимыхъ веществъ, равняется питательности, которая заключается въ розанчикѣ, или въ 24 золотникахъ бѣлаго хлѣба.

При появленіи въ торговлѣ чаю многіе изъ промышленниковъ, надѣясь пріобрѣсти груды золота, подкупали врачей прославлять чайный напитокъ, описывая его полезныя свойства. Вмѣстѣ съ почитателями чаю нашлись и порицатели; началась война: одни хвалили, другіе проклинали чай. Было время гоненія и на это прекрасное

произрастеніе; но чай взялъ верхъ, услаждая гонителей. Напитокъ быстро распространялся во всѣхъ странахъ, между народами образованными и полудикими, между оседлыми и кочевыми: всѣ находили его цѣлебнымъ, согрѣвающимъ и пріятнымъ питьемъ, имѣющимъ благодѣтельное вліяніе на организмъ.

На вопросъ: вреденъ ли чай? безошибочно можно сказать, что листья, очищенные водою и огнемъ, долго пролежавшіе послѣ приготовленія и измѣнившіеся въ составѣ, удерживаютъ въ себѣ отъ природной силы столько, сколько потребно для освѣженія и развеселенія человѣка. Кто, впрочемъ, не согласится, что чай, послѣ усталости или сильнаго движенія, особенно въ походахъ и дальнихъ поѣздкахъ, удивительно освѣжаетъ и оживляетъ нѣсколькими чашками настоя? Чай облегчаетъ дѣятельность крови и успокоиваетъ ее, когда бываетъ она приведена въ волненіе употребленіемъ крѣпкихъ напитковъ, способствуетъ пищеваренію, увлажаетъ кожу, развиваетъ энергію человѣка, возбуждаетъ дѣятельность, освобождаетъ отъ тучности, уничтожаетъ отрыжку и прогоняетъ сонливость. Словомъ, чай дѣйствуетъ благотворно, цѣлебно и успокоительно. Не забудьте при этомъ одного главнаго условія: запастись настоящимъ Китайскимъ чаемъ, лучшаго качества.

Въ Китаѣ чай являетъ благодѣтельное дѣйствіе; тамъ онъ считается полезнымъ для глазъ, тамъ не знаютъ каменной болѣзни; употребленіе чаю есть необходимость для Китайцевъ.

Въ Японіи его называютъ всемірнымъ напиткомъ.

Французскій докторъ Жонке (1658 г.) сравниваетъ

пастой чаю съ амброзіей и былъ восторженъ благодѣтельнымъ вліяніемъ его на организмъ.

Между прочимъ отъ крѣпкаго чаю и неумѣреннаго употребленія замѣчается біеніе сердца, безпокойное состояніе желудка, даже трясеніе въ членахъ и безсонница. На людей слабо-нервныхъ чай дѣйствуетъ сильнѣе, въ особенности, когда пьютъ его безъ молока или другой какой либо примѣси. Всему есть предѣлъ, въ излишествѣ все бываетъ вредно; а потому благоразуміе научаетъ строго придерживаться умѣренности и воздержанію, что бы быть долговѣчну въ жизни.

XV.

Способы и время употребленія напитка Китайскаго чаю разными народами. Этикетъ и политическое значеніе чаю.

Въ Китаѣ употребляютъ напитокъ постоянно, по немногу и болѣе горячій, заваривая чай въ фарфоровыхъ чашечкахъ, въ которыя кладутъ его по щепоткѣ, разминая въ рукѣ и даютъ настояться подъ крышечкой $1^1/_2$ или 2 минуты; пьютъ Китайцы чай безъ сахара и безъ сливокъ. Впрочемъ путешественникъ Нейгофъ упоминаетъ, что въ его время (1665 г.) богатые люди прибавляли въ чай молоко. Описанный способъ употребленія чаю существуетъ только въ кругу достаточныхъ жителей Китая; но въ бѣдномъ классѣ и у земледѣльцевъ постоянно найдете котелъ, въ немъ коробочку съ чаемъ, который варится на огнѣ; изъ котла берутъ

всѣ семейные и пьютъ чай теплый и холодный, кому какъ вздумается.

У насъ употребляютъ чай: утромъ и вечеромъ, иногда послѣ обѣда, или кто какъ привыкъ, изъ стакановъ и чашекъ, съ сахаромъ (въ *прикуску* или *накладку*), со сливками, съ хлѣбомъ, съ сухарями, также съ ромомъ, виноградным виномъ, съ лимономъ и проч. Чай заваривается въ чистомъ фарфоровомъ чайникѣ кипяткомъ изъ самовара, въ то самое время, когда вода въ немъ *бьетъ бѣлымъ ключемъ*; любители чаю на самоваръ чайника не становятъ,—перепрѣетъ; но иногда дѣлаютъ подушечку, набиваютъ чайными листьями и накладываютъ ее на крышку чайника, чтобы не улеталъ ароматъ настоя; чай настаиваютъ отъ 5 до 7 минутъ и наливаютъ въ самые чистые стаканы или чашки, накладывая лучшаго сахара рафинада; нѣкоторые же знатоки употребляютъ чай, какъ Китайцы, безъ сахара и сливокъ, по большой части, горячій, вдыхая ароматъ, который, при охлажденіи чаю, улетаетъ вмѣстѣ съ паромъ изъ напитка. Приготовленіе чаю требуетъ во всемъ аккуратности, чистоты и опредѣленности. Вода необходима самая мягкая, чистая, ключевая. При несоблюденіи всѣхъ этихъ условій, Китайскій чай, отличнаго качества, можетъ давать неудовлетворительный настой.

Англичане пьютъ чай съ ромомъ, съ масломъ, даже съ кускомъ ростбифа.

Бирманцы употребляютъ самые листья чаю, приправляя чеснокомъ.

Въ Тибетѣ смачиваютъ сухую ячменную муку, ѣдятъ ее горстями и при этой пищѣ употребляютъ чай.

Монголы, Киргизы и прочіе кочующіе народы употребляютъ *кирпичный* чай, варя его въ котлѣ, съ молокомъ, кумысомъ, масломъ, солью, мукой, рисомъ и другими питательными веществами.

Буряты варятъ его въ котлѣ же, съ щелочною солью, съ сѣрною кислотой и ѣдкой золой отъ гнилой березы!

Путешественникъ Палласъ приписываетъ худощавость и изнуренный видъ этого народа отъ свойства ихъ чаю и неумѣренности употребленія его. Онъ также упрекаетъ жителей Селенгинска и Нерчинска, которые приготовляютъ кирпичный чай съ деревяннымъ масломъ и мукой. Вездѣ свое обыкновеніе, у каждаго свой вкусъ, своя привычка, которая, какъ говорятъ, есть вторая натура. Мы съ удивленіемъ посмотримъ на Бурята, на его кирпичный чай; а Бурятъ, въ свою очередь, взглянетъ на насъ и можетъ быть не предпочтетъ, душистымъ лянсинамъ, своего напитка съ ѣдкой золой отъ гнилой березы.

Китайскій чай, кромѣ цѣлебныхъ свойствъ и пріятнаго напитка, постоянно употребляемаго въ домашнемъ быту, занимаетъ важное мѣсто и въ этикетѣ: въ каждомъ домѣ, въ извѣстныхъ случаяхъ, вмѣстѣ съ привѣтомъ хозяина или хозяйки, самымъ приличнымъ подчиваніемъ почитается предложеніе чашки чаю. Возьмите также коммерческій бытъ: покупка, продажа, начало или окончаніе какого либо торговаго дѣла, сопровождаются употребительнѣйшимъ, въ этихъ случаяхъ, напиткомъ чаю. Но какъ высоко цѣнится напитокъ чаю въ народномъ Китайскомъ этикетѣ, приведу здѣсь примѣръ изъ Китайской лѣтописи: когда кончилась страшная война

Китайцевъ противъ Дзюнгоровъ, полководецъ Чао-гоей встрѣченъ былъ въ Пекинѣ съ тріумфомъ, въ которомъ вышелъ на встрѣчу побѣдителю и царь Кіенъ-Лонгъ. Когда Чао-гоей прибылъ въ императорскую ставку, Кіенъ-Лонгъ собственною рукою предложилъ ему чашку чаю, съ словами: *вотъ все, чѣмъ могу изъявить тебѣ, какъ я доволенъ твоимъ командованіемъ!*

Въ политическомъ мірѣ чай замѣчателенъ преобразованіемъ государствъ: въ 1773 году, Сѣверо-Американскія колоніи или Сѣверо-Американскіе штаты, будучи стѣснены въ чрезвычайной пошлинѣ, которая была налагаема Англичанами на привозный чай, истребили въ Бостонѣ три корабля съ грузомъ и это событіе было первымъ сигналомъ къ освобожденію колоній отъ Британскаго владычества.

Взгляните на самый Китай, какъ тѣсно связанъ онъ, чрезъ знаменитую и обширную чайную промышленность, съ прочими государствами, въ политическомъ отношеніи!

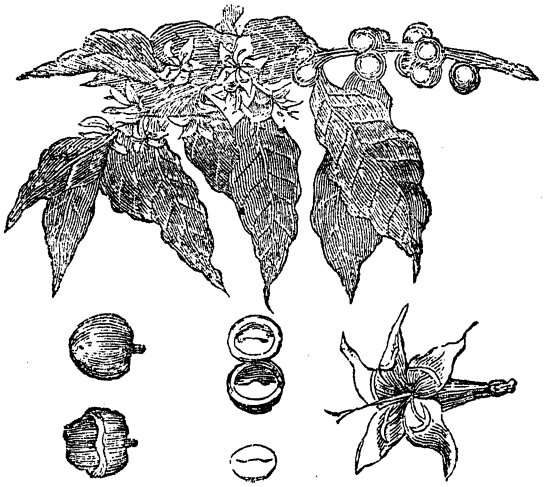
Чай явился всемірнымъ завоевателемъ для Китайцевъ, народа мирнаго, трудолюбиваго и промышленнаго.

На слѣдующихъ страницахъ представлены *Китайцы*, изображаемые на нѣкоторыхъ аффишахъ, привозимыхъ въ цыбикахъ чаю Китайскаго приготовленія.

КОФЕ.

Описаніе его произрастенія, приготовленія, употребленія, составныхъ началъ, свойствъ и дѣйствій.

Послѣ всемірнаго чайнаго напитка, необходимо сдѣлать честь *кофе*, драгоцѣнному произведенію Аравіи и какъ пишутъ, блаженству Нѣмцевъ, наслажденію Турокъ, утѣхѣ старушекъ, потребности для поэтовъ и дѣйствительно питью чрезвычайно пріятному.



Кофейное растеніе есть деревцо, свойственное жаркому климату; оно бываетъ не болѣе 5 или 6 аршинъ въ вышину. Чрезъ три года молодое деревцо даетъ плоды, образующіеся изъ бѣлыхъ цвѣточковъ. Во время цвѣта кофейнаго деревца далеко разносится благоуханіе; но

зерна, или бобки кофейные, на деревѣ бываютъ совсѣмъ безъ запаха. Плодъ кофе составляютъ два зерна, скрытыя въ оболочкѣ, крѣпкія, твердыя, по срединѣ раздвоенныя, сѣроватаго и желтаго цвѣта.

Кофе собираютъ въ началѣ весны; для этой операціи подстилаютъ подъ дерево полотно, на которое стряхиваются бобки темнокраснаго цвѣта. Приготовленіе кофе много проще чайной фабрикаціи: бобки высушиваются на солнцѣ и потомъ отдѣляется мясистая ихъ оболочка посредствомъ цилиндра. Совершенно высушенный и приготовленный кофе ссыпается въ тростниковые мѣшки и поступаетъ въ продажу.

Лучшій сортъ кофе почитается тотъ, котораго зерна тверды, чисты, звучны, средней и ровной величины, гладки, благовонны и безъ посторонняго несвойственнаго имъ запаха. Сортовъ кофе по различію странъ, гдѣ воздѣлывается, довольно много; но въ продажѣ, напримѣръ въ Москвѣ, замѣчаются слѣдующія: *Суринамскій, Мартиникскій, Ямайскій, Аравійскій круглый, Левантскій, Моккскій* и др. Продается кофе отъ 30 до 60 коп. сер. за фунтъ.

Первоначальное открытіе свойства плода кофейнаго деревца было также случайно, какъ и чаю. Пишутъ, что въ Аравіи, нѣкто Магаледдинъ, муфти Аденскій, первый началъ употреблять кофе; вылѣчился имъ отъ тяжкой болѣзни, привыкъ въ питью его и кофе сдѣлался всеобщею страстью въ Аравіи, Персіи и Турціи.

Въ началѣ XVII вѣка кофе введенъ въ Европу; сначала въ Италію, куда доставили его Венеціане. Азіатскіе сорты кофе до сихъ поръ называются *Левантскими*

отъ перваго его привоза купцами, производившими *Левантскую*, т. е. *Восточную* торговлю. Въ половинѣ XVII вѣка во Франціи завелись *кофейныя*; въ Лондонѣ онѣ открылись съ 1652 года; потомъ кофе ввезенъ въ Россію. Въ 1812 году въ Москвѣ славилась кофейная Грека Муранта, гдѣ собиралось болѣе 300 человѣкъ пить кофе и курить табакъ.

Теперь кофе найдете, вмѣстѣ съ чаемъ, во всѣхъ Московскихъ трактирахъ и ресторацiяхъ. Было время, что и на кофе, при его появленiи въ Азiатскихъ странахъ, возставали сильныя гоненiя, сопровождавшiяся страшными казнями за его питье; но всесокрушающее и измѣняющее, самое же время, уничтожило всѣ запрещенiя, всѣ законы о кофе и это драгоцѣнное произведенiе природы распространилось изъ Аравiи, своимъ произрастенiемъ и употребленiемъ напитка, во многихъ странахъ свѣта. Ежегодный привозъ кофе въ Европу опредѣляется около 150,000,000 фунтовъ; на долю Россiи полагается только 6,000,000 фунтовъ.

Напитокъ кофе приготовляется изъ пережженныхъ и смолотыхъ въ порошокъ кофейныхъ зеренъ; отъ искусства пережиганiя зависитъ качество кофе; для этого не должно, при поджариванiи, пропускать времяни, когда начнетъ распространяться кофейный запахъ,-признакъ, что кофе поджаренъ; тогда должно остановиться и *охладить* кофе. Горячiй кофе не должно молоть, что бы изъ зеренъ не улеталъ ароматъ, который въ немолотомъ кофе сохраняется долѣе; мелятъ зерна, всякой разъ, при употребленiи, сколько бываетъ нужно. Впрочемъ и смолотый кофе очень хорошо сохраняется въ фарфоровыхъ

или хрустальныхъ банкахъ, въ которыхъ верхній слой насыпается мелкимъ сахаромъ, удерживающимъ всѣ ароматическія части кофе. Этотъ опытъ весьма удаченъ, но мало введенъ въ употребленіе.

Кофе содержитъ въ себѣ: ароматическое начало, масляную густую эссенцію, слизь, камедь, нѣсколько бѣлковатаго вещества и чернильно—орѣшковую кислоту, вещество окрашивающее.

При варенiи кофе, должно его держать на легкомъ огнѣ, что бы отъ сильнаго жара и вскипанія не освобождались летучія части, составляющія драгоцѣнный ароматъ. Кофейники жестяные не одобряются, потому что вяжущее начало кофе разлагаетъ желѣзо, которое ему сообщаетъ чернильный запахъ.

Напитокъ кофе есть сильное возбуждающее средство и имѣетъ всѣ преимущества спиртныхъ напитковъ, только не производитъ опьяненія. Кофе дѣйствуетъ на мозгъ и приводитъ нравственныя и умственныя способности въ дѣятельность; предрасполагаетъ умъ къ труду и изобрѣтенію; въ соединеніи съ цикоріемъ возбуждаетъ аппетитъ, облегчаетъ пищевареніе и полезенъ желчнымъ. Употребляется также для перенесенія вреднаго дѣйствія высокой температуры между тропиками. Но употребленіе кофе въ излишествѣ производитъ раздраженіе и головную боль; кофе съ молокомъ разслабляетъ желудокъ. Лицамъ раздражительнымъ употребленіе кофе причиняетъ блѣдность, слабымъ воспріимчивость къ болѣзнямъ; запрещается также лицамъ нервныхъ темпераментовъ и раздражительныхъ характеровъ, слабымъ и раздражительнымъ дѣтямъ, также страждущимъ геморроемъ.

ШОКОЛАДЪ.

Описаніе растенія какао, собиранія его плодовъ и употребленія напитка.

Что бы познакомить читателей съ напиткомъ шоколада, должно сказать, что онъ приготовляется изъ *какао*. Это вещество есть плодъ дерева, растущаго въ Америкѣ, гдѣ его настоящая отчизна; дерево похоже листьями на вишневое, оно даетъ хорошіе плоды только съ восьмаго года произрастенія и болѣе 20 лѣтъ какао не держится; послѣ этого возраста сохнетъ и пропадаетъ.

Цвѣточки какао бываютъ красные съ желтизною, изъ нихъ является зеленый плодъ въ видѣ огурца, заключающаго въ себѣ до 30 бобковъ.

Отъ времяни плодъ желтѣетъ, потомъ краснѣетъ и когда достигнетъ зрѣлости, тогда снимаютъ его и отдѣляютъ бобки, которые сушатъ на солнцѣ. Шелуха, покрывающая бобокъ, темносѣраго цвѣта, а самые бобки темнаго или кофейнаго и состоятъ изъ вкуснаго и маслянистаго тѣла. Сборъ плодовъ бываетъ два раза въ годъ: въ Іюлѣ и Декабрѣ; послѣдній сборъ обильнѣе перваго.

Для приготовленія шоколада какао очищается отъ шелухи и мелится въ порошокъ, смѣшиваемый съ сахаромъ и разными пряностями. Что бы приготовить напитокъ, берутъ дощечки шоколада, варятъ съ водою или съ молокомъ, подбавляя сахара и пьютъ горячій.

Какао.

Въ Европѣ шоколадъ первоначально появился въ Италіи; отсюда онъ былъ введенъ во Францію, около 1650 года, Кардиналомъ Алфонсомъ Ришелье, Архіепископомъ Ліонскимъ, который употреблялъ шоколадъ, какъ лекарство отъ слабости груди; Архіепископъ выздоровѣлъ отъ этого напитка и потомъ его начали употреблять при Французскомъ дворѣ. Наконецъ шоколадъ появился и у насъ въ Россіи. Ежегодный привозъ сюда

какао, для приготовленія шоколада. простирается до 80,000 фунтовъ. Всеобщаго употребленія шоколадный напитокъ не получилъ вѣроятно отъ того, что приготовленіе его сопряжено со множествомъ заботъ, какія при этомъ требуются и по тому еще, что какао, будучи весьма маслянисто и нѣжно, скоро портится при перевозкѣ и отъ времяни; у насъ рѣдко можно купить какао свѣжимъ.

Шоколадъ весьма питателенъ, но только крѣпкій желудокъ переноситъ его и варитъ съ трудомъ; почему послѣ шоколада пьютъ холодную воду для облегченія сваренія. Употребляютъ шоколадъ въ ипохондріи и страждущіе отъ сидячей жизни геморроемъ. Индійцы приписываютъ шоколаду прохладительное свойство; они утоляли напиткомъ внутренній жаръ, разгоряченныхъ членовъ на праздникахъ, среди наслажденій и публичныхъ игръ.

Какао продается въ Москвѣ отъ 30 до 35 коп. серебр. фунтъ; а шоколадъ, приготовленный плитками съ ванилью и прочими веществами, цѣнится отъ 50 до 75 коп. сер. за фунтъ.

САХАРЪ.

Описаніе способовъ добыванія сахара изъ тростника, свекловицы и сорго и о произрастеніи ихъ.

Названіе *сахара* происходитъ отъ Санскритскаго слова *шаркара*, что означаетъ всѣ вообще вещества, растворяющіяся въ водѣ. Сахаръ приготовляется изъ сока различныхъ растеній, изъ которыхъ *тростникъ*, получившій названіе сахарнаго, въ особенности замѣчателенъ обильнымъ доставленіемъ сока. Въ послѣднее время промышленники обратили вниманіе на выдѣлываніе сахара изъ *свекловицы* и начались въ Европѣ не давно опыты въ разведеніи растенія *сорго*, для добыванія сахарнаго песка.

Тростникъ извѣстенъ въ глубокой древности. Феофрастъ упоминаетъ о *тростниковомъ медѣ*, подъ именемъ котораго, должно понимать, былъ сахаръ. Въ XIII вѣкѣ тростникъ, перенесеный изъ Китая, разведенъ былъ въ Аравіи; отсюда вывезенъ въ Египетъ и Еѳіопію. Въ 1420 году разведенъ на о. Сициліи, полученный съ о. Мадеры. До 1471 года сахаръ получался въ грубомъ, необработанномъ видѣ; но съ этого времяни Венеціане начали производить очищенный сахаръ, т. е. *рафинированный*.

Тростникъ въ Восточной Индіи садятъ въ концѣ Мая и жнутъ по прошествіи девяти мѣсяцевъ, а въ Америкѣ тростникъ поспѣваетъ чрезъ 12 мѣсяцевъ. Земля, послѣ двухъ или трехъ лѣтняго сбора, воздѣлывается снова.

Англичане, для приготовленія сахара въ своихъ колоніяхъ, употребляютъ два котла: въ одномъ производятъ испареніе выжатаго сока, а въ другомъ готовый сыропъ самъ собою образуетъ кристаллизованную массу. Полученный сахаръ перекладываютъ въ деревянныя или глиняныя формы, съ отверстіемъ на днѣ; отсюда стекаетъ образующаяся патока, которая идетъ на приготовленіе рома, а остальная масса твердо осаждается

кристаллами и въ этомъ видѣ отправляется въ Европу, для дальнѣйшей обработки, подъ названіемъ *сахарнаго песка*.

Въ началѣ IXX столѣтія, при переворотахъ судьбы Европы, ввозъ тростниковаго сахара чрезвычайно былъ уменьшенъ; а потому оказался въ немъ большой недостатокъ. Нужда изобрѣтательна! Тогда начали выдѣлывать сахаръ изъ винныхъ ягодъ, винограда, арбузовъ, дынь, каштановъ, вишень, гороха, яблоковъ и другихъ плодовъ и овощей. Наконецъ ученый *Маргграфъ*, въ Пруссіи, изобрѣлъ добываніе сахара изъ *свекловицы*. Это изобрѣтеніе дало новую жизнь Европейской промышленности, которая сдѣлала рѣшительный переворотъ въ промышленной дѣятельности Американскихъ и Остъ-Индскихъ колоній въ производствѣ тростниковаго сахара.

Въ Россіи свекло-сахарное производство быстро распространилось и теперь ежегодно выдѣлывается весьма значительное количество своего отечественнаго сахара, разныхъ сортовъ.

Свекловица, для добыванія сахарнаго песка, воздѣлывается бѣлая, силезская; но также рекомендуется и желтая; разводится она сѣмянами, которыя сѣютъ на песчано-глинистой, хорошо и глубоко пропаханной почвѣ, удобренной и разрыхленной. Время посѣва опредѣляется различно, смотря по климату страны: начинается въ Мартѣ, въ Апрѣлѣ и даже въ Маѣ. Для посѣва, на приготовленной почвѣ, проводятъ крестообразныя линіи въ разстояніи одна отъ другой на 9 или 10 вершковъ и въ сдѣланныя ямки, на точкахъ пересѣченія линій, кладутъ по два зерна, засыпая плотно

землею. При всходѣ свекловицы дѣлается первое обкапываніе, что самое служитъ и къ лучшему росту ея, и къ истребленію сорныхъ травъ. Когда свекловица хорошо укоренится, начинаютъ ее прочищать: сильныя растенія обсыпаютъ землею, а слабыя вырываютъ, что бы не мѣшали развитію первыхъ. Потомъ производится второе обрываніе землею и смотрятъ, что бы свекловица не сидѣла парами, а по одиначкѣ. Въ Іюлѣ мѣсяцѣ обрываніе землею повторяется и такимъ образомъ эта работа въ теченіи лѣта производится отъ 4 до 5 разъ. При чемъ также находятъ полезнымъ снимать лишніе у свекловицы листья, которые сверхъ этого доставляютъ зеленый кормъ скоту. Самый лучшій сборъ свекловицы начинается въ Октябрѣ; въ это время она бываетъ сахаристѣе, чѣмъ собираемая въ Сентябрѣ. Корни, оставленные, послѣ сбора, на ночь не покрытыми, могутъ подвергаться дѣйствію мороза, если онъ бываетъ до 5° по Р.; но въ землѣ этотъ морозъ свекловицѣ не вреденъ.

Для добыванія сахара свекловицу очищаютъ отъ земли, вымываютъ ее въ водѣ и кладутъ въ мѣдный котелъ, который бы вмѣщалъ въ себѣ корней около 3 пудовъ; наливаютъ сюда же воды полведра или вѣсомъ до 15 фунтовъ, закрываютъ котелъ деревянной крышкой и разводятъ сначала легкій огонь, потомъ нѣсколько усиливаютъ, поддерживая его отъ 6 до 7 часовъ; при сильномъ вскипаніи огонь уменьшается. Когда свекловица поспѣетъ, сварится, что легко узнать вилкой, воткнувши въ средину свекловицы, тогда ее выкладываютъ изъ котла въ мѣшки и кладутъ подъ прессъ;

отсюда начинаетъ стекать чистый сокъ. Размельченіе свекловицы для прессовки не требуется: горячая свекловица хорошо выжимается въ цѣльныхъ корняхъ ея. Изъ 3 пудовъ свекловицы получается около $1^1/_2$ пуда сока, который, будучи процѣженъ сквозь холстину, вливается въ чистый котелъ и выпаривается на огнѣ отъ 12 до 13 часовъ, *при постоянномъ мѣшаніи, деревянною лапаточкой*, до самаго дна котла, гдѣ, при спокойномъ выпариваніи, можетъ образоваться отъ жара гумусовая кислота, уничтожающая кристаллизацію. При выпариваніи огонь долженъ быть ровный, не сильный, что бы не происходило вскипанія; при уменьшеніи сока поливаютъ имъ бока въ котлѣ, чтобы не было пригару. Если при капаніи сока стекаетъ тонкая, едва примѣтная ниточка, тогда узнается скорая его кристаллизація. Какъ скоро сокъ бываетъ готовъ, послѣ 12 или 13-ти часоваго выпариванія, послѣ котораго остается его въ котлѣ 16 фунтовъ, тогда выливаатся онъ *въ сухіе* каменные или деревянные сосуды и когда онъ самъ собой охладится до 40° по Р., тогда прибавляютъ на каждые два фунта сока по 3 золотника мелкаго сахара; отъ этого на другой день образуется сѣроватая масса въ мелкихъ кристаллахъ. По окончаніи кристаллизаціи массу ссыпаютъ въ толстые мѣшки для прессовки, при постепенномъ увеличиваніи давленія. Здѣсь получается 8 фунтовъ грубаго сахара и 8 фунтовъ свекловичнаго сиропа, крѣпкаго и сладкаго, годнаго на домашнее употребленіе.

Сорго въ сахарномъ производствѣ, обратило на себя также всеобщее вниманіе. Въ Европѣ первоначально начали разводить во Франціи, куда привезены сѣмяна

изъ Китая Г-мъ Монтиньи. Тамъ разводятъ сорго на всякой почвѣ, лишъ бы была глубоко вспахана и не истощена; но на удобренной почвѣ растетъ роскошнѣе и сильнѣе. Сорго сѣется также, какъ кукуруза, въ то время весны, когда не льзя ожидать морозовъ. Во Франціи употребляютъ на десятину сѣмянъ отъ 8 до 10 фунтовъ; поспѣваетъ сорго въ Сентябрѣ и даетъ урожай съ десятины: сѣмянъ 24 четверти и сладкаго, выжатаго изъ стеблей, сока до 2700 ведръ; изъ сока добывается сахаръ, подобный тростниковому, а при допущеніи броженія и при перегонкѣ его получается отличный спиртъ. Въ Марсели докторъ Сикаръ извлекаетъ, изъ шелухи и сѣмянъ сорго, превосходную краску; а зерна идутъ для домашнихъ животныхъ и птицъ, въ случаѣ же неурожая хлѣбовъ весьма полезны и для пищи чѣловѣка. Замѣчено, что сорго не слишкомъ истощаетъ землю; оно сѣется и для одного только корма скота, тогда косится сорго въ концѣ Іюня или въ началѣ Іюля мѣсяца, что бы успѣло дать осенью второй *укосъ*.

Сорговые стебли, пропущенные сквозь цилиндрическіе прессы, даютъ соку отъ 50 до 60%, изъ котораго получается сахара отъ 8 до 12%.

Для хлѣбопашества сорго весьма драгоцѣнно по многоразличности произведеній, которыя выходятъ изъ его растенія, каковы напримѣръ: сахаръ, спиртъ, краска, бумага и удобреніе для полей.

Со временемъ сорго можетъ замѣнить, въ тропическихъ странахъ, самый тростникъ; потому что оно въ жаркихъ мѣстахъ дастъ три сбора, тогда какъ тростникъ остается при одномъ годовомъ урожаѣ. Но только

сокъ тростниковый имѣетъ болѣе сладости нрот въ сока изъ сорго.

Въ послѣдніе годы занялись опытами разведенія сорго у насъ въ Россіи; отъ успѣха въ разведеніи этого растенія можно ожидать превосходныхъ результатовъ и образованія новой сорго-сахарной промышленности.

Въ Московской торговлѣ встрѣчается преимущественно сахаръ свекловичный, приготовляемый внутри государства. Продается сахаръ: *рафинадъ*, т. е. самый чистой, хорошо обработанный и считаемый лучшимъ сортомъ ;*полурафинадъ*, или полуочищенный сахаръ, не имѣющій бѣлизны и крѣпости противъ перваго. Для продажисахаръ приготовляется въ такъ называемыхъ *головахъ*, по большой части, около 20 фунтовъ вѣсомъ; но есть въ 10 и 12 фунтовъ; бываетъ въ продажѣ и сахарный песокъ. Цѣны на сахаръ весьма не постоянны; впрочемъ примѣрно можно положить: рафинадъ отъ 10$^{1}/_{2}$ до 12 руб. сер. за пудъ, полурафинадъ отъ 9$^{1}/_{2}$ до 10 р. сер., а песокъ отъ 6 до 8$^{1}/_{2}$ руб. сереб.

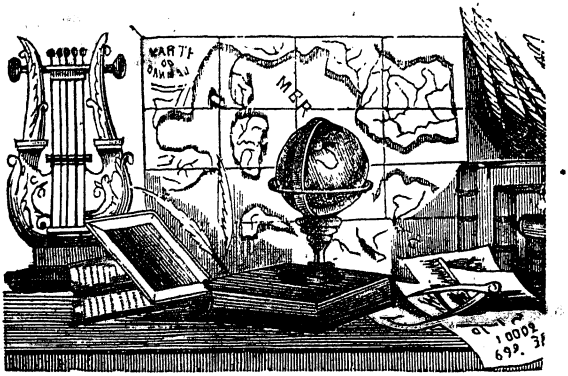
Употребленіе сахара извѣстно каждому.

КОНЕЦЪ.

Конторы Бр. Поповыхъ
Книжное отдѣленіе
въ Москвѣ.
Иногородной Корреспонденціи

ПРОДАЕТСЯ:

ВЪ ЧАЙНЫХЪ МАГАЗИНАХЪ И ВЪ КНИЖНЫХЪ ЛАВКАХЪ.



Иногородныя особы благоволятъ адрессоваться, по выпискѣ книгъ, въ Контору Коммиссіонерства, братьевъ **К.** и **С. ПОПОВЫХЪ, ВЪ МОСКВУ.**